# PRESENTAZIONE

Oggigiorno qualsiasi azienda voglia essere gestita in modo corretto, è **obbligata** ad avvalersi di computer e appositi software; ogni scelta diversa è anacronistica e antieconomica. Questo non significa che un’azienda che non usa le nuove tecnologie non possa vivere ed esistere – lo dimostra il fatto che la maggioranza delle aziende abbia un parziale o nullo utilizzo della gestione informatizzata – vuol dire invece che tutte le aziende potrebbero trarne molti vantaggi.

La gestione informatizzata vede un lento ma progressivo ingresso nelle aziende di ristorazione. Seppure i costi di hardware e software siano molto accessibili, esistono ancora limitazioni di utilizzo legate a:

1. Scarse conoscenze e competenze di tipo informatico
2. Mancanza di tempo (è un falso problema, ma molto sentito)
3. Mancata presa di coscienza degli enormi vantaggi derivanti da una gestione informatizzata

In generale possiamo individuare **3 livelli** di gestione informatizzata:

1. Livello base: gestione di comande e conto
2. Livello intermedio: gestione di comande e conto + magazzino
3. Livello avanzato: utilizzo completo del software gestionale, per tutta l’attività

Molte sono le aziende che gestiscono con computer comande e conto, poche quelle che lo adottano per utilizzi più complessi, che molto incide in una corretta gestione aziendale. Il passaggio all’adozione di una completa gestione informatizzata è una **tappa obbligata**. La gestione informatizzata implica anche utilizzo di altri strumenti, oltre ai software specifici di ristorazione. Ci riferiamo in particolare a:

* **Software e altri applicativi**: programmi di scrittura e calcolo, programma di posta, sistemi di invio di mail e sms ecc.
* **Sito internet aziendale**: ben progettato e realizzato, aggiornato con periodici contenuti, impostato per acquisire informazioni dagli utenti
* **Comunicazioni esterne**: social network, siti di recensioni, comunicazioni su stampa, video ecc.